

Υγιεινό σπιτικό κέικ βανίλια με κράνμπερις, σταφίδες και ξηρούς καρπούς

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Φτιάξτε το δικά σας σπιτικό κέικ, προσθέτοντας πολλές βιταμίνες, καλά λιπαρά και φυτικές ίνες, με φυσικό τρόπο.

Υλικά

1 φλιτζάνι ελαιόλαδο

4 αυγά

2 βανίλιες

1 φλιτζάνι του τσαγιού ζάχαρη καστανή

500γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

2 κ. γλυκού baking powder

1 φλιτζάνι γιαούρτι χαμηλών λιπαρών

½ φλιτζάνι κράνμπερις και σταφίδες

½ φλιτζάνι αμύγδαλα, καρύδια και φουντούκια χονδροκοπανισμένα

Εκτέλεση

Χτυπάμε το ελαιόλαδο με τη ζάχαρη μέχρι να λιώσει και στη συνέχεια ρίχνουμε ένα - ένα τα αυγά. Προσθέτουμε τις βανίλιες, το γιαούρτι, τα κράνμπερις, τις σταφίδες και τους ξηρούς καρπούς. Στο τέλος προσθέτουμε σιγά σιγά το αλεύρι μέσα στο οποίο έχουμε ανακατέψει το baking powder. Ανακατεύουμε καλά και

βάζουμε το μίγμα σε φόρμα που έχουμε λαδώσει και αλευρώσει. Ψήνουμε για 1 ώρα σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C.

Πηγή: nadiatrofis.gr